

## Pasticcio con asparagi (lasagne)

### *Ingredienti:*

#### *Per la pasta:*

3 uova

300 g. farina

#### *Per il condimento:*

500 g. asparagi bianchi.

150 g. prosciutto cotto affettato.

150 g. asiago stagionato.

1 cipolla bianca piccola.

1 costa di sedano.

½ litro latte bollente.

40 g. farina bianca.

70 g. burro.

2 cucchiaini olio.

Noce moscata.

70 g. parmigiano o grana grattugiato.

Sale e pepe q.b.

### *Ricetta:*

Preparate l'impasto con le uova e la farina e avvolgendolo nella pellicola trasparente lasciatelo a riposare per un paio d'ore in un luogo fresco.

Pulite gli asparagi, eliminando la parte finale dura e grattando la pelle dei gambi.

Tagliate a rondelle gli asparagi di circa mezzo centimetro di spessore tenendo tranne le punte che terrete in un unico pezzo di circa 4-5 centimetri.

Tagliate a fette sottili l'asiago.

Tritate finemente insieme la cipolla e il sedano.

Sciogliete 20 grammi di burro con l'olio e rosolatevi il trito di cipolla e sedano.

Unite le rondelle di asparagi, bagnate con mezzo bicchiere d'acqua tiepida e cuocete a fiamma bassa, mescolando spesso per dieci minuti.

Aggiungete anche le punte, salate, pepate e continuate la cottura per altri cinque minuti.

Preparate la besciamella sciogliendo 50 grammi di burro e incorporando 40 grammi di farina bianca, quando è ben rosolata, unite il latte bollente in un sol colpo girando con una frusta. Portate ad ebollizione mescolando in continuazione, salando e aggiungendo un pizzico di noce moscata.

Lavorate l'impasto per le lasagne e stendetelo in una sfoglia abbastanza sottile.

Tagliate la sfoglia in pezzi rettangolari e bolliteli in acqua salata per pochi minuti.

Ungete con un poco di burro una teglia da forno e disponetevi uno strato di sfoglia, quindi uno strato di besciamella e asparagi, un altro strato di pasta e uno strato di prosciutto e asiago, ripetendo gli strati sino a terminare gli ingredienti.

L'ultimo strato dovrà essere di besciamella cosparsa di solo formaggio grana o parmigiano grattugiato.

Infornate il pasticcio per 30 minuti a forno medio.

Servite il pasticcio ben caldo.